

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan mempunyai peranan penting untuk menentukan maju mundurnya suatu bangsa, serta membantu perkembangan dan kelangsungan kehidupan suatu bangsa ditentukan oleh pendidikan itu sendiri. Setiap warga negara berhak memperoleh pendidikan dan pemerintah berkewajiban menyelenggarakan suatu sistem pendidikan nasional. Proses pendidikan bertujuan untuk mencerdaskan kehidupan bangsa dan menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas. Pernyataan tersebut sesuai dengan rumusan tujuan pendidikan nasional dalam Undang-Undang RI Bab II Pasal 3 No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu:

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga Negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Pendidikan nasional dapat dilakukan melalui pendidikan formal dan non formal yang dapat saling melengkapi dan memperkaya. Lembaga pendidikan formal dimulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi. Pernyataan tersebut sesuai dalam Undang-Undang RI Bab VI Pasal 14 No. 20 Tahun 2003 tentang Jenjang Pendidikan, yaitu “Jenjang pendidikan formal terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi”.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan lembaga pendidikan tinggi yang mampu menghasilkan lulusan yang berkualitas serta mampu mengembangkan dan menerapkan ilmu pengetahuan dalam bidang keahliannya. Berusaha memenuhi kebutuhan pendidikan sesuai dengan tujuannya yaitu menghasilkan tenaga kependidikan yang profesional yang mampu mengantisipasi kebutuhan pendidikan di masa depan. UPI membawahi tujuh Fakultas yang salah satunya FPTK. FPTK membawahi empat jurusan yang salah satunya adalah jurusan PKK. Pada awalnya Jurusan PKK mempunyai dua Program Studi yaitu Program Studi Tata Boga dan Program Studi Tata Busana, Sesuai dengan perubahan Kurikulum baru tahun 2006 Jurusan PKK mempunyai tiga Program Studi yaitu Program Studi Tata Boga, Program Studi Tata Busana, dan PKK.

Program Studi Tata Boga mempunyai paket pilihan terdiri dari lima paket yaitu paket pilihan Manajemen Patiseri, Manajemen Katering, Manajemen Pariwisata, Manajemen Restoran, dan Manajemen Diet, dengan tujuan dapat menghasilkan lulusan yang memiliki kompetensi akademik dan Profesi pada Program Keahlian masing-masing paket yang dipilihnya, sehingga lulusannya dapat menempati bidang pekerjaan seperti usaha Patiseri, Katering, Pariwisata, Restoran, dan Diet.

Program Studi Pendidikan Tata Boga juga merupakan program yang melakukan penelitian dan menerapkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan di bidang Pendidikan Tata Boga untuk pembangunan masyarakat dan bangsa Indonesia, mendidik tenaga kependidikan untuk menghasilkan sarjana pendidikan Tata Boga

yang kompeten secara akademis dan professional dalam lingkup ilmu Tata Boga sehingga memberikan kontribusi bagi peningkatan kualitas sumber daya manusia Indonesia, serta membangun jaringan kerjasama kelembagaan dengan institusi pendidikan lain, Pemerintah Daerah, dunia usaha, dan dunia industri untuk pengembangan Pendidikan Tata Boga.

Program Studi Pendidikan Tata Boga mempunyai beberapa mata kuliah bersifat teori dan praktek. Program Studi Pendidikan Tata Boga khususnya memiliki seperangkat mata kuliah bidang boga salah satunya adalah mata kuliah Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene yang harus diikuti oleh semua mahasiswa. Mata kuliah Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene termasuk ke dalam Mata kuliah Keahlian Bidang Studi (MKKBS) dengan bobot 2 SKS, dan untuk mahasiswa yang hendak mengambil mata kuliah Pengawetan Makanan terlebih dahulu harus menempuh mata kuliah Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene ini. Jadi mata kuliah Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene merupakan *pre requisite* dari mata kuliah Pengawetan Makanan dan materi yang diberikan pada mata kuliah Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene akan diulas kembali dalam materi perkuliahan Pengawetan Makanan sebelum mahasiswa melakukan praktikum Pengawetan Makanan.

Materi yang diberikan pada mata kuliah Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene meliputi kesehatan individu dan masyarakat, sanitasi lingkungan, sanitasi pangan, peranan mikroorganisme dalam industri makanan, pengaruh lingkungan terhadap mikroorganisme, dan pemutusan rantai pertumbuhan mikroorganisme, dan pencegahan terjadinya rekontaminasi mikroorganisme dengan pengawetan dan cara

mengawetkan makanan baik dengan bantuan mikroorganisme, maupun dengan menjaga Sanitasi dan Higiene dalam melakukan pengolahan makanan. Materi yang telah diberikan dalam mata kuliah Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene tersebut sangat mendukung dalam pelaksanaan praktikum Pengawetan Makanan yang meliputi praktikum pembuatan tempe, selai mangga, telur asin, ikan asin, dan ikan peda.

Uraian latar belakang yang sudah dipaparkan dengan keterbatasan yang ada, memacu penulis sebagai mahasiswi Jurusan PKK untuk melakukan penelitian di Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2006 mengenai “Manfaat Hasil Belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene Dalam Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan”.

B. Rumusan Masalah

Penulis memandang perlu merumuskan masalah agar dalam penulisan Skripsi ini lebih terarah dan jelas, seperti yang dikemukakan oleh Arikunto (2002: 51) “Perumusan masalah merupakan langkah dalam menentukan suatu problematik penelitian dan merupakan bagian pokok dari suatu kegiatan penelitian”.

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Manfaat Hasil Belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene Dalam Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan?”. Rumusan tersebut merupakan gambaran dari permasalahan yang akan diteliti, oleh karena itu penulis jadikan judul dalam penelitian ini yaitu:

“Manfaat Hasil Belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene Dalam Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan”.

Untuk membatasi terlalu luasnya permasalahan dalam penelitian ini maka penulis batasi permasalahannya pada:

- a. Manfaat hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dalam kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan tentang kesehatan individu, sanitasi pangan, peranan mikroorganisme dalam pengawetan makanan, dan pemutusan rantai pertumbuhan mikroorganisme dalam pelaksanaan praktikum pengawetan makanan.
- b. Manfaat hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dalam kemampuan afektif yang meliputi ketelitian dalam menjaga kesehatan individu, sanitasi pangan, serta menentukan teknik mengawetkan makanan dalam pelaksanaan praktikum pengawetan makanan.
- c. Manfaat hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dalam kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan dalam mempraktekan kebersihan diri dan lingkungan, sanitasi pangan, penggunaan mikroorganisme, serta mempraktekan pengemasan yang baik dalam pelaksanaan praktikum pengawetan makanan.

Penulis merasa perlu membuat definisi operasional agar tidak terjadi kesalahpahaman dalam mengartikan istilah yang terdapat dalam judul penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

1. Manfaat Hasil Belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene

a. Manfaat

Manfaat adalah guna, faedah (Poerwadarminta, 1999: 101).

b. Hasil Belajar

Hasil Belajar adalah perubahan perilaku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor (Sudjana, 2006: 3).

c. Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene

Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene adalah salah satu mata kuliah yang terdapat di jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga yang membahas tentang konsep dasar kesehatan individu dan masyarakat, sanitasi lingkungan, sanitasi pangan, peranan mikroorganisme dalam industri makanan, pengaruh lingkungan terhadap mikroorganisme, dan pemutusan rantai pertumbuhan mikroorganisme (Silabus Perkuliahan dalam Haryati, 2008: 8).

Pengertian Manfaat Hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dalam penelitian ini mengacu pada pengertian yang dikemukakan di atas, sehingga pengertiannya yaitu kegunaan dari kemampuan yang dimiliki seseorang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor setelah mempelajari konsep dasar kesehatan individu dan masyarakat, sanitasi lingkungan, sanitasi pangan, peranan mikroorganisme dalam industri makanan, pengaruh lingkungan terhadap mikroorganisme, dan pemutusan rantai pertumbuhan mikroorganisme.

2. Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan

a. Pelaksanaan

Pelaksanaan adalah proses, cara, perbuatan, melaksanakan (rancangan, keputusan dan sebagainya) (Poerwadarminta, 2002: 117).

b. Praktikum

Praktikum adalah bagian dari pengajaran yang bertujuan agar seseorang mendapat kesempatan untuk menguji dan melaksanakan teori yang telah didapatkan (Poerwadarminta, 2002: 1092).

- c. Pengawetan Makanan** adalah salah satu mata kuliah yang terdapat di jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga yang membahas tentang mengendalikan mikroorganisme dalam bahan makanan, dengan tujuan bahan makanan tersebut tidak segera rusak oleh mikroorganisme atau makanan tersebut tidak mudah basi dengan teknik pemanasan, pembekuan, fermentasi, penambahan bahan kimia, pengawetan dengan gula, dengan bumbu, dengan garam (*Hand Out* Perkuliahan dalam Ibmanur, 2008: 26).

Pengertian Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan dalam penelitian ini mengacu pada pengertian yang dikemukakan di atas, sehingga pengertiannya yaitu melaksanakan bagian dari pengajaran yang bertujuan agar seseorang mendapat kesempatan untuk menguji dan melaksanakan teori yang telah didapatkan tentang mengendalikan mikroorganisme dalam bahan makanan, dengan tujuan bahan makanan tersebut tidak segera rusak oleh mikroorganisme atau makanan tersebut tidak mudah basi dengan teknik pemanasan, pembekuan, fermentasi, penambahan bahan kimia, pengawetan dengan gula, dengan bumbu, dengan garam.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini yang hendak dicapai adalah untuk memperoleh gambaran umum tentang Manfaat Hasil Belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene Dalam Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui manfaat hasil belajar meliputi tiga kemampuan, yaitu:

- a. Manfaat hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dalam kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan tentang kesehatan individu, sanitasi pangan, peranan mikroorganisme dalam pengawetan makanan, dan pemutusan rantai pertumbuhan mikroorganisme dalam pelaksanaan praktikum pengawetan makanan.
- b. Manfaat hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dalam kemampuan afektif yang meliputi ketelitian dalam menjaga kesehatan individu, sanitasi pangan, serta menentukan teknik mengawetkan makanan dalam pelaksanaan praktikum pengawetan makanan.
- c. Manfaat hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dalam kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan dalam mempraktekan kebersihan diri dan lingkungan, sanitasi pangan, penggunaan mikroorganisme, serta mempraktekan pengemasan yang baik dalam pelaksanaan praktikum pengawetan makanan.

D. Asumsi Penelitian

Asumsi atau anggapan dasar merupakan pendapat yang dipertanggung jawabkan kebenarannya berdasarkan pendapat para ahli atau suatu yang telah menjadi kebenaran umum. Arikunto (2002: 65) bahwa:

Anggapan dasar atau postulat adalah suatu hal yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang harus dirumuskan secara jelas.

Asumsi bermanfaat untuk:

1. Memperkuat permasalahan dalam penelitian.
2. Membantu peneliti dalam memperjelas, menerapkan objek penelitian, wilayah, pengambilan data, instrument, pengumpulan data.

Pendapat di atas dijadikan acuan di dalam merumuskan asumsi, sehingga asumsi tersebut dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene adalah gambaran asalnya penguasaan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Asumsi tersebut didukung oleh Hamalik Oemar (2005: 155) yang menyatakan bahwa “Hasil belajar adalah terjadinya perubahan tingkah laku pada diri siswa, yang dapat diamati dan diukur dalam bentuk perubahan pengetahuan, sikap dan keterampilan.
2. Pelaksanaan praktikum Pengawetan Makanan merupakan sarana latihan yang tepat dalam menerapkan teori, karena ternyata tidak semua mahasiswa memahami semua teori yang sudah diberikan. Oleh karena itu, mahasiswa diberikan praktik agar dapat lebih memahami teori yang diberikan ditunjang dengan praktikum. Seperti yang dikemukakan Surakhmad (2002: 107) bahwa “Praktek adalah suatu cara penyajian bahan pembelajaran dengan cara memberikan latihan pada siswa untuk memperoleh suatu keterampilan”.

E. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian diperlukan sebagai acuan penulis dalam membuat rumusan-rumusan pertanyaan sebagai langkah mengumpulkan data.

Rumusan pertanyaan tersebut adalah:

- a. Bagaimana manfaat hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dalam kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan tentang kesehatan individu, sanitasi pangan, peranan mikroorganismen dalam pengawetan makanan, dan pemutusan rantai pertumbuhan mikroorganismen dalam pelaksanaan praktikum pengawetan makanan?
- b. Bagaimana manfaat hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dalam kemampuan afektif yang meliputi ketelitian dalam menjaga kesehatan individu, sanitasi pangan, serta menentukan teknik mengawetkan makanan dalam pelaksanaan praktikum pengawetan makanan?
- c. Bagaimana manfaat hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dalam kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan dalam mempraktekan kebersihan diri dan lingkungan, sanitasi pangan, penggunaan mikroorganismen, serta mempraktekan pengemasan yang baik dalam pelaksanaan praktikum pengawetan makanan?

F. Metode Penelitian

Metodologi penelitian menyangkut prosedur dan cara melakukan verifikasi data yang diperlukan untuk menjawab masalah penelitian. Metode penelitian yang

digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif analitik yaitu metode yang bertujuan pada pemecahan masalah yang terjadi pada masa sekarang dan masalah-masalah aktual. Alat yang digunakan untuk mengumpulkan data adalah angket yang bertujuan menganalisa tentang Manfaat Hasil Belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene Dalam Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan.

G. Lokasi Dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian adalah tempat seorang peneliti melakukan kegiatan penelitian untuk memperoleh data dari responden. Penelitian dilaksanakan di Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2006, Jalan Setiabudhi No. 207 Bandung. Sampel dalam penelitian ini adalah mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan tahun 2006 yang telah mengikuti mata kuliah Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene serta mata kuliah Pengawetan Makanan sebanyak 42 orang.